REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA VINIFICATION EN COTE-D'OR APRES LA RECONSTITUTION (1)

Vinification proprement dite

Dans les régions productrices de vins fins, comme la Bourgogne par exemple, les anciennes méthodes de vinification consacrées par des siècles d'observation sont demeurées pour ainsi dire intactes dans leurs grandes lignes : réunir le raisin dans des cuves, laisser fermenter un certain temps, fouler puis presser sont autant d'opérations qu'on trouve signalées depuis le VIe siècle.

Mais si la vinification n'a pas varié dans ses points fondamentaux, il n'en est pas de même dans ses détails.

« Suivant le goût de chacun, écrivait en 1855 le Dr Lavalle, et surtout suivant le goût du siècle, la fabrication a varié. On se ferait une bien fausse idée si on croyait qu'on a toujours recherché dans les vins de Bourgogne des qualités absolument identiques à celles que nous apprécions maintenant. Aujourd'hui, on connaît partout le pinot blanc et le pinot gris et on ne conserve dans presque tous les premiers crus que le franc pinot (pinot noir). On obtient ainsi des vins plus colorés et plus fermes ; mais n'est-ce pas aux dépens de la finesse du bouquet et peut-être de la conservation ? Il y a un siècle et demi à peine, les vins de Pommard, Volnay, dit un auteur bourguignon, ne devaient avoir qu'une teinte très légère qu'on nommait « œil de perdrix ». A cet effet, il y avait dans toutes les vignes une partie plantée en pinots blancs et on mettait alternativement sur la maie du pressoir un lit de paille et un lit de raisin dans la crainte que le vin ne fût encore trop rouge. A la même époque, et jusqu'au milieu et à la fin du siècle dernier, on faisait les vins beaucoup plus légers qu'aujourd'hui. »

Cette tendance vers la production de vins corsés, déjà très marquée au XVIIIe siècle, n'a fait que s'accentuer dans la suite pour devenir une règle générale après la reconstitution du vignoble, entraînant ainsi quelques modifications dans l'art de faire le vin.

(1) Voir *Revue*, numéros 1896 et 1898, pages 305 et 337.

Traitement mécanique de la vendange. — Foulage. — Egrappage. — Jadis, on se contentait de jeter les raisins dans la cuve tels qu'ils étaient retirés de la « ballonge », c'est-à-dire à peine écrasés. Aujourd'hui, le foulage et l'égrappage mécaniques sont devenus des pratiques courantes.

Cependant, si le foulage a été admis assez facilement, il n'en est pas de même de l'égrappage. Bien que ce soit là une pratique préconisée la première

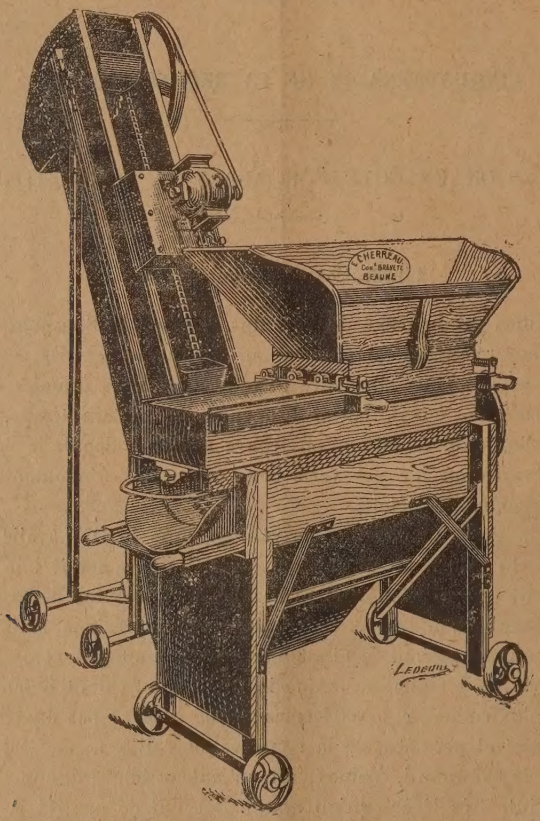

FIG. 5.593. — Fouloir-égrappoir élévateur. *(Cliché Cherreau-Beaune)*

fois en 1860 par de Vergnette-Lamotte, œnologue bourguignon de haute valeur, les avis sont restés bien longtemps partagés au sujet de l'utilité de cette opération.

C'est qu'en effet tout en ne représentant que 2 à 3 % du poids total du raisin, la rafle occupe cependant dans la cuve un volume important favorisant ainsi par sa présence une diffusion plus complète des matériaux contenus dans les pellicules en assurant une circulation plus facile du moût à travers toute la masse. Plus tard, au moment du pressurage, les rafles facilitent encore l'écoulement du vin. Mais ce ne sont là que des avantages d'ordre purement phy-

sique ne compensant pas les inconvénients d'origine plutôt chimique résultant de la présence des rafles pendant toute la fermentation.

Aussi la pratique de l'égrappage est-elle définitivement adoptée en Côte-d'Or, non seulement pour les vins fins, mais aussi pour les grands ordinaires.

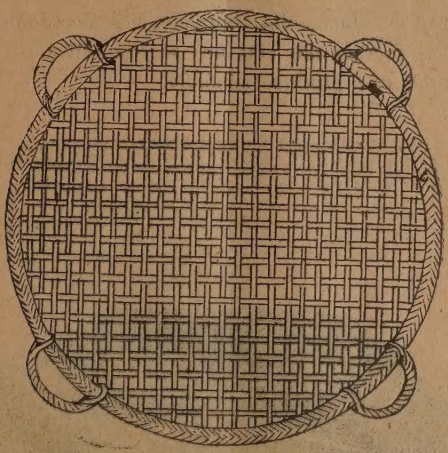

Fig. 5.594. — Claie à égrapper.

Amélioration de la vendange. — Sucrage. — Sous un climat continental tempéré tel que celui de la Côte-d'Or, les raisins n'arrivent pas toujours à un même état de maturité, ce qui entraîne nécessairement des variations dans leur teneur en sucre, et, par suite, dans le degré alcoolique des vins.

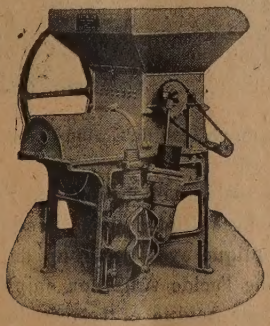

Fig. 5.595. — Foulo-grappe pour élévation de la vendange.
(Cliché Bobard)

La nécessité de fournir au consommateur des vins de composition aussi constante que possible a fait apparaître le sucrage à la cuve. Ce n'est pas là une pratique récente, puisqu'au XVIII[e] siècle les moines de Cîteaux utilisaient déjà le sucre pour parfaire, dans certaines années, la réputation de leur fameux Clos

Vougeot. Cette pratique ne tarda pas à se généraliser en donnant lieu à des abus, soit par l'emploi du sirop de glucose, soit même simplement par l'emploi de doses massives de sucre de canne. Aussi le Congrès des vignerons qui se tint à Dijon en 1845 demanda-t-il la suppression du sucrage, ce qui ne fut jamais sanctionné par un texte légal.

A partir de cette époque, le sucrage fut employé avec beaucoup plus de discernement et le sirop de glucose fut complètement abandonné.

De 1885 à 1890, le sucrage des vins fins se répandit à nouveau en Bourgogne, et devint bientôt une pratique générale.

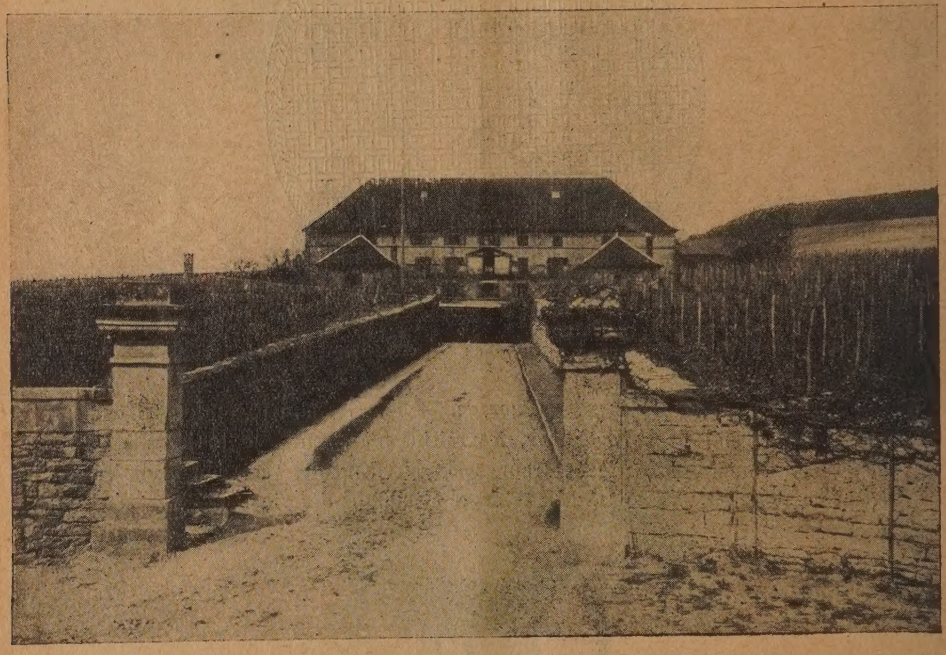

Fig. 5.596. — Cuverie du château de Corton-Grancey. Vue extérieure.

Le sucrage est, en fait, la seule amélioration que l'on apporte aux moûts.

Sulfitage et levurage. — Le sulfitage de la vendange, dont on a tant proclamé les avantages, est appliqué avec beaucoup de modération en Côte-d'Or, car l'expérience a prouvé que l'acide sulfureux employé en excès donne de la dureté aux vins, conserve leur acidité et retarde leur vieillissement. Ce sont là de sérieux inconvénients que les praticiens ont cherché à éviter en n'employant le plus souvent que des doses très faibles d'acide sulfureux (5 gr. par hecto, rarement davantage).

Quant au levurage, considéré à juste titre comme le complément indispensable du sulfitage, il est pratiqué le plus souvent au moyen d'un « pied de cuve » préparé avec des levures indigènes. Primitivement, on disposait à

cet effet, au fond de la cuve, la veille ou l'avant-veille de la vendange, quelques paniers de raisins de choix que l'on foulait aux pieds ; la fermentation se déclenchait rapidement, grâce au large contact du liquide avec l'air, les levures s'y multipliaient abondamment assurant ainsi une rapide fermentation lorsque la cuve était remplie.

A l'heure actuelle, on utilise de préférence du moût seul, ce qui facilite la préparation du levain et diminue la surveillance. Les levures sélectionnées ne sont que rarement employées.

Différents systèmes de cuvage. — Si la fermentation se fait uniquement dans

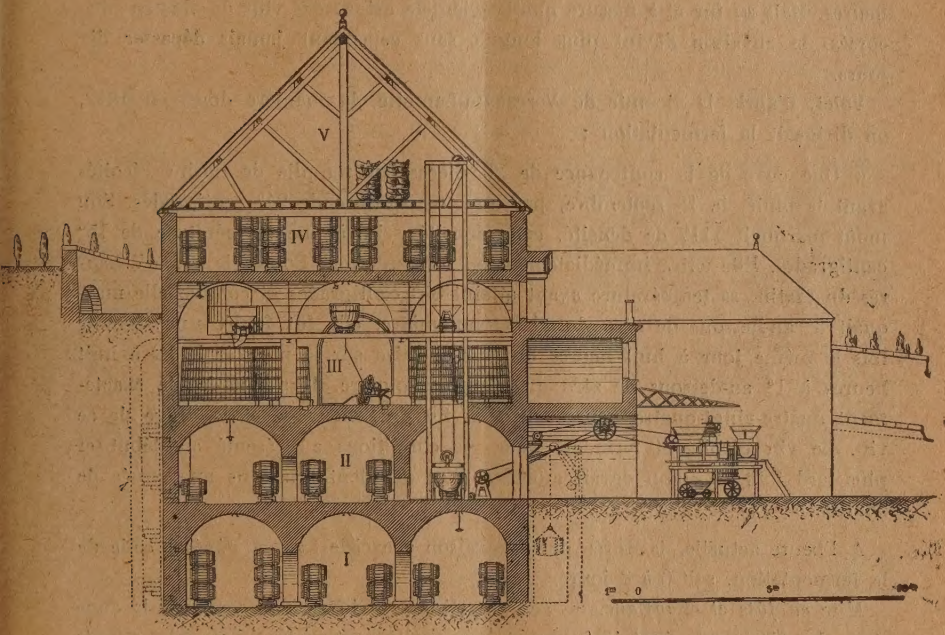

Fig. 5.597. — Cuverie du château de Corton-Grancey, coupe transversale.
I et II caves — III cuverie — IV chauffoir — V grenier.

des cuves ouvertes, on se trouve cependant en présence de deux écoles en ce qui concerne la position du chapeau dans la cuve au cours de la fermentation : celle du « chapeau flottant » et celle du « chapeau submergé ».

Les deux systèmes sont encore employés concurremment de nos jours. L'immersion du chapeau est surtout considérée, par ceux qui l'emploient, comme un moyen d'éviter la piqûre en cuve ou l'échauffement du marc, ce qui n'est à redouter qu'en années chaudes et lorsque le séjour en cuve se poursuit bien au delà de la fermentation. Aussi la cuvaison à « chapeau flottant » a conservé la faveur de beaucoup de praticiens car, dans ces conditions, la fermentation est plus rapide et les vins obtenus sont plus bouquetés. Pour protéger la vendange contre les accidents de l'acétification, le chapeau est en-

foncé régulièrement deux fois par jour ; c'est ce que les vignerons appellent communément « piger la cuve » ou « donner un coup de pied au chapeau ».

Ce travail a d'ailleurs remplacé complètement le foulage des cuves tel qu'il était pratiqué autrefois et pour lequel des hommes entièrement nus entraient complètement dans la cuve pour y enfoncer le chapeau, le diviser à l'extrême et écraser les grains restés intacts. Cette pratique, outre les dangers qu'elle présentait, n'a plus sa raison d'être aujourd'hui où tous les raisins sont écrasés avant leur mise en cuve.

Durée de la cuvaison. — A l'époque où les vins de Bourgogne devaient être légers de couleur et de goût, le séjour en cuve n'excédait pas quarante-huit heures. Mais au fur et à mesure que la clientèle exigea des vins de plus en plus corsés, la cuvaison devint plus longue, sans cependant jamais dépasser dix jours.

Voici, d'après le vicomte de Vergnette-Lamotte, la manière dont, en 1842, on dirigeait la fermentation :

« Une cuve de la contenance de 20 pièces fut remplie de raisins récoltés avant la pluie, le 18 septembre, par une température de 24° centigrades. Son moût marquait 1117 de densité, cette densité prise à une température de 15° centigrades. Elle entra immédiatement en fermentation. Foulée le 21, à 7 heures du matin, sa température ayant atteint 35° centigrades et comme elle marquait 3° au-dessous de zéro du gleuco-œnomètre, elle fut foulée une seconde fois le même jour à huit heures du soir et mise sur le pressoir le 22 à huit heures à 1° au-dessous de zéro du gleuco-œnomètre. Il s'était écoulé exactement quatre-vingt-quatre heures entre la fin de l'encuvage et le tirage de ce vin. Le vin récolté et fermenté dans ces conditions a présenté au début et plus tard tout ce qu'on devait attendre d'un excellent cru dans une année de qualité. »

A l'heure actuelle, la durée de la cuvaison n'excède pas en général celle de la fermentation, soit 6 à 8 jours.

Mise en fûts et chauffage. — Les vins fins sont logés à la sortie de la cuve dans des fûts neufs dont la forme et la capacité sont restés immuables depuis des siècles.

L'unité de capacité est la pièce d'une contenance de 228 litres ; la feuillette en est la moitié (114 litres) et le quartaud le quart, soit 57 litres. Les vins rouges sont habituellement logés en pièces tandis que les vins blancs le sont en feuillettes.

Il est bien rare que la fermentation se fasse d'une façon absolument complète pendant le séjour en cuve. Aussi les vins contiennent-ils presque toujours, surtout lorsqu'ils ont été « chaptalisés », une petite quantité de sucre non transformé. Descendre les fûts en cave froide serait provoquer un arrêt brusque de fermentation, alors qu'il y a tout intérêt à la laisser s'achever le plus rapidement possible. Mais, pour qu'il en soit ainsi, il est indispensable de placer le vin dans un local à température constante, oscillant entre 18° et 20° et auquel on a donné le nom de « chauffoir». La durée du séjour au chauffoir

est variable suivant l'activité de la fermentation et suivant la quantité de sucre restant dans chaque vin.

Une fois la fermentation totalement achevée, on laisse refroidir le local, et sous l'action combinée du repos et du froid, les vins commencent à se dépouiller, ils se clarifient au cours de l'hiver, puis ils sont alors descendus en caves.

Vinification des vins blancs. — La production des grands vins blancs représente à peine le dixième de celle des vins rouges. Ils sont classés dans la catégorie des vins blancs secs et leur préparation, quoique simple en apparence, nécessite cependant de très grands soins.

Comme les vins rouges, ils sont le produit d'un seul cépage : le pinot Chardonnay.

Les raisins blancs, peut-être encore plus que les raisins rouges, doivent être vendangés à complète maturité et même en période de surmaturation sous peine de faire des vins acides, durs et sans finesse.

En raison de cet état de maturité avancé, le transport des raisins à la cuverie exige certaines précautions. Là ils sont aussitôt foulés puis pressés.

Il est bien rare que les raisins blancs soient exempts de pourriture (botrytis cinerea en particulier), laquelle provoque inévitablement leur jaunissement du fait de « l'oxydage ». Aussi, pour éviter cet accident, la vendange est-elle sulfitée dès sa sortie du fouloir.

Le caractère spécial de la vinification des vins blancs est leur mise en fermentation dans des fûts neufs de petites dimensions (feuillettes de 114 litres), dans lesquels le vin restera jusqu'à sa mise en bouteilles. Cette façon d'opérer présente cependant un certain nombre d'inconvénients dont le principal est de donner des vins qui, très fréquemment, manquent d'homogénéité.

Les vins blancs sont, comme les a désignés le Dr Guyot, des vins à « fermentation basse », c'est-à-dire que pour être fruités et délicats, ils doivent fermenter à des températures aussi basses que possible. Dans ces conditions, la fermentation se produit souvent pendant plusieurs mois, quelquefois pendant plusieurs années.

Conservation et vieillissement. — On peut dire qu'à l'instar des êtres vivants les vins naissent, se développent et meurent. Aussi tous les efforts des producteurs seraient inutiles si on ne parvenait pas à développer au maximum les qualités existant à l'état latent dans chaque vin, puis à les conserver aussi longtemps que possible. D'où un ensemble de pratiques qui constituent ce qu'on appelle communément l'élevage des vins, lequel incombe aux négociants en vins plutôt qu'aux viticulteurs.

Nous avons dit précédemment que tous les vins fins étaient logés dans des fûts de petites dimensions (pièces de 228 litres pour les vins rouges, feuillettes de 114 litres pour les vins blancs). La durée de leur séjour dans ces fûts, qui était autrefois de quatre à six ans, suivant les années et les crus, a été réduite de moitié. L'expérience a, en effet, prouvé que les vins de Bourgogne étaient assez sensibles à toutes les manipulations qui peuvent être pour eux une cause d'oxydation exagérée. C'est, du reste, pour cette raison que les différentes ten-

tatives faites pour hâter le vieillissement par des procédés basés sur des oxydations énergiques (oxygènation, ozonisation) n'ont jamais donné des résultats positifs.

A part cette réduction dans la conservation en fûts, rien n'a été changé dans l'élevage des vins. La science, qui a modifié tant d'autres points de l'œnologie, s'est bornée ici à expliquer les anciens usages et à les justifier.

Pendant leur première année d'existence, les vins subissent différentes fermentations qui constituent la première phase du vieillissement. Parmi celles-ci, les unes doivent assurer la transformation intégrale des dernières traces de sucre (fermentations secondaires proprement dites), les autres provoquent la rétrogradation de l'acide malique en acide lactique (fermentations malo-lactiques). Aussi tous les procédés de stérilisation ne doivent-ils être appliqués que lorsque l'œuvre de ces différents microorganismes utiles est complètement terminée.

A partir de ce moment, les qualités propres à chaque vin commencent à s'affirmer. Il ne reste plus désormais qu'à obtenir leur défécation pour éliminer les diverses substances colloïdales susceptibles de s'insolubiliser après la mise en bouteilles, ainsi qu'une stérilisation suffisante pour éviter le développement de maladies microbiennes (tourne, amertume). On y arrive aisément à l'heure actuelle où l'on sait combiner l'action du collage avec celle de la filtration.

Lorsque le vin se trouve stabilisé, aussi bien biologiquement que chimiquement, il peut alors être mis en bouteilles. C'est dans ce dernier logement que s'accomplira la deuxième et dernière phase du vieillissement au cours de laquelle se développeront, sous l'influence du temps, les plus suaves parfums que l'on se plait à rencontrer dans les différents crus de Bourgogne.

Tel est, exposé dans ses grandes lignes, l'état actuel de la vinification en Bourgogne.

Si l'invasion phylloxérique a amené de profondes modifications dans la culture de la vigne, on peut dire qu'elle n'a pas provoqué de changements appréciables dans le domaine de la vinification. Les anciennes méthodes, qui découlent d'expériences séculaires, ont été respectées jusque dans leurs plus petits détails. Il semble donc qu'il n'y ait eu aucun progrès de réalisé et qu'il ne saurait y en avoir dans l'avenir.

Toutefois, nous devons reconnaître que chez la plupart des producteurs et surtout chez les négociants bourguignons, il s'est créé un état d'esprit différent de ce qu'il était jadis, grâce auquel les uns et les autres accordent volontiers leur confiance aux données scientifiques, ce qui leur permet de travailler avec plus de certitude qu'autrefois. Ce sont vraisemblablement les progrès les plus substantiels qui ont été réalisés depuis la reconstitution ; ils sont du reste souvent aussi féconds que ceux qui provoquent des bouleversements complets.

Quant aux vignes greffées, si elles assurent des récoltes plus abondantes que les vignes anciennes, il ne semble pas que cette augmentation de récolte ait contribué à diminuer la qualité des vins, du moins lorsqu'elle résulte unique-

ment d'une plus grande régularité dans les souches fructifères et d'une vigueur appropriée. Dans ces conditions, on peut dire que le greffage des « Viniferas » n'a pas constitué pour eux une mésalliance, mais plutôt une heureuse régénérescence.

L. Ferré,
Directeur de la Station œnologique de Bourgogne à Beaune.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1930 (H. A.). — Déclarations totales de récolte : Hérault, Gard. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble du Haut-Rhin (F.-E. Hugel). — Les relations économiques franco-espagnoles (H. J.). — Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — Essai sur les lois de l'hybridation de la vigne (*N. D, L. R.*).

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1930. — Le premier mois de la campagne est caractérisé par des prix élevés à la propriété (16 à 20 francs le degré l'hectolitre pour les vins de consommation courante du Midi), le calme dans les transactions en fin de mois, dans l'attente de la publication des déclarations de récolte, et la détresse dans bien des régions du vignoble, où la récolte sera extrêmement réduite.

Il est à peu près certain que les quatre départements gros producteurs : Hérault, Gard, Aude, Pyrénées-Orientales, donneront environ 20 millions d'hectolitres de vin nouveau, l'Algérie 11 millions. En ce qui concerne le bloc de toutes les autres régions, les erreurs d'estimation que l'on peut faire dépassent 3 millions d'hectolitres, tant est grande l'incertitude créée par les nouvelles contradictoires et les évaluations très variables d'une commune à l'autre dans une même région.

Ce qui est certain, c'est que la récolte de 1930 sera une des plus faibles enregistrées depuis le début du siècle et seule, peut-être, 1915 aura donné des ressources inférieures. Et cette situation lamentable, si elle améliore le sort de quelques-uns, va plonger le plus grand nombre dans le marasme !

Les chiffres publiés au *Journal Officiel* du 14 novembre, apportent cependant un réconfort, en ce qui concerne les sorties et la consommation du mois d'octobre. 6.392.297 hectolitres de vins de la nouvelle récolte ont déjà été livrés au commerce : 5.534.437 hectolitres sous forme de vins ; 857.860 hectolitres sous forme de vendanges fraîches. Dans ces chiffres figurent, à côté de ceux relatifs à septembre que nous avons publiés le mois dernier, 4.339.385 hectolitres de vins et 467.375 hectolitres de vendanges expédiées, soit au total 4.806.760 hectolitres provenant de la récolte 1930.

A fin octobre 1929, 7.174.000 hectolitres avaient été prélevés par le commerce sur les disponibilités de la campagne.

La consommation taxée a atteint, en octobre, le joli chiffre de 4.279.522 hectolitres (contre 4.331.180 hectolitres en octobre 1929).

Les stocks du commerce atteignent un maximum impressionnant : 14.814.249 hectolitres (contre 13.413.342 hectolitres à fin octobre 1929).

On comprend que dans ces conditions, l'allure des transactions se ralentisse sur les places du Midi. — H. A.

Déclarations totales de récolte. — Hérault : la production est de 8.741.311 hectolitres, au lieu de 12.017.146 en 1929, et 13.990.664 en 1928. Soit une diminution sur 1929 de 3.275.835 hectolitres.

Gard : la déclaration totale pour 1930, est de 2.879.820 hectolitres, contre 4.995.402 hectolitres produits en 1929, soit une diminution de 2.115.582 hectolitres.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le temps est toujours très beau dans notre région, pour la campagne. Pas plus de pluies que ce qu'il faut pour effectuer dans de bonnes conditions, les labours et tous autres travaux.

Des gelées blanches, le matin pour hâter la chute des feuilles et permettre la taille courte dans les vignes qu'on veut travailler. On n'a pas besoin ainsi de faire deux tailles. La main-d'œuvre coûte assez cher et on n'a pas encore tout le personnel voulu.

Pour creuser dans les terres meubles, les trous de remplacement, on payait l'année dernière à prix fait 75 fr. le cent. Cette année, les ouvriers demandent 100 francs.

Pour déchausser le pied des ceps afin de déraciner, d'aérer ou de fumer, on a aussi augmenté les prix de la façon.

Nous continuons à voir un assez grand nombre d'amis agriculteurs, viticulteurs, qui sont découragés et parlent d'abandonner l'exploitation de leur propriété à cause de la cherté, du mauvais travail fait et de la pénurie de main-d'œuvre.

Dans notre chronique de la semaine dernière, nous avons donné les motifs de ce manque de bras à la campagne.

On nous demande quelquefois, quelle est la meilleure façon d'employer les fumiers et engrais : 1° Dans la cuvette ; 2° Dans un sillon assez profond tracé au milieu de la rangée ; 3° Par épandage à la surface du sol.

Le meilleur moyen d'utiliser les fumiers et engrais, est l'emploi dans la cuvette, à condition que le travail soit fait consciencieusement.

1° La cuvette autour du cep doit être grande surtout si l'on emploie des fumiers volumineux ou pailleux.

2° Le fumier doit être mis en couronne vers le pourtour de la cuvette en évitant qu'il touche le pied de vigne.

On ne doit pas oublier que la plante puise sa nourriture dans le sol, par l'extrémité des radicelles qui se trouvent assez éloignées du pied du végétal.

Si on butte contre le pied de vigne, les fumiers et engrais, on risque de brûler les jeunes greffes, de développer autour du pied, des champignons et pourritures, ou de favoriser la reproduction de vermine et d'insectes nuisibles.

De plus, les pluies d'hiver qui peuvent être assez fréquentes, entraînent dans le sous-sol, par dissolution, les éléments fertilisants qui ne sont pas à la portée des radicelles pourvues d' « espongioles ».

Les fumiers et engrais peuvent aussi s'employer dans les sillons croisés du milieu des rangées. Quant au mode d'épandage des engrais à la surface des sols des vignes pour les enfouir ensuite par des labours, nous n'en sommes pas partisans pour les fumiers mal préparés. Ce qui arrive souvent.

Le fumier employé par épandage dans les vignes produit peu d'effet, surtout si l'on n'en met pas en assez grande quantité.

Dans certaines vignes fortement attaquées par le Mildiou qui avaient perdu leurs feuilles avant les vendanges, le bois n'a pas mûri. Il faudra les tailler très court, ce qui diminuera probablement la récolte, mais assurera une végétation beaucoup plus vigoureuse que si on taillait un peu long..

Plus encore que les années précédentes, brûler les feuilles et toutes les herbes des fossés ou des bords des vignes, pour détruire les œufs d'insectes et les spores d'hiver des cryptogames.

Continuer l'extirpation du chiendent et la vérification minutieuse des greffes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nous avons continué la période des fêtes de la Toussaint et de l'Armistice qui ont nui aux grands marchés vinicoles.

Dans les campagnes, le jour de l'armistice, on a travaillé aux champs comme d'habitude. Ce ne sont que les villes qui ont fêté et où le chômage a été presque général, sauf les cinémas.

Toujours le même calme des affaires, dans tous nos marchés méridionaux, ce qui oblige les propriétaires viticulteurs dépourvus d'avances, d'offrir leurs vins à des prix que la cote, ni les journaux politiques locaux ne font pas connaître.

Les cotes officielles des derniers marchés sont de 17 fr. 50 à 20 fr. L'extérieur,

c'est-à-dire, Paris, le Nord et l'Est, ne viennent pas s'approvisionner chez nous, comme ils le faisaient les années précédentes.

Les vins d'Algérie et d'Italie sont cause de cela. Un peu les vins d'Espagne.

Au sujet de ces derniers vins, le syndicat des négociants en vins expéditeurs directs du Midi vient de se réunir et de demander l'abrogation de l'article 1 de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins.

Les diverses associations viticoles du Midi, semblent s'agiter en ce moment et des réunions ont lieu dans les principaux centres. On adopte des ordres du jour qui diffèrent souvent. Il devrait y avoir unité de vue, si l'on veut obtenir des résultats positifs. Et c'est la C. G. V. qui est toute désignée pour faire l'union sur des points précis. A-t-elle conservé son autorité pour cela ? Nous le voudrions.

Dans le port de Sète, il est arrivé la semaine dernière, un certain nombre de bateaux chargés de vins, venant d'Espagne : Alicante, Taragone, Valence, Barcelone.

Dans le Var, à Draguignan, une réunion a eu lieu entre les représentants des Caves coopératives vinicoles du Var et les caves dites coopératives de consommation.

Le Préfet du Var et le maire de Draguignan assistaient à cette réunion et lui donnaient un caractère presque officiel. Des représentants de grandes coopératives du Nord, de Paris, d'Amiens, de Reims s'étaient rendus à Draguignan. On tend à supprimer l'intermédiaire, c'est-à-dire le négociant en vins.

Il faudrait bien étudier la question, avant de s'embarquer dans ce mouvement.

Souvent les coopératives de consommateurs cachent des commerçants qui sous la dénomination de coopératives veulent se soustraire à certains impôts fiscaux.

La déclaration de récolte est connue dans l'Hérault : 8.700.000 hectos cette année, contre 12.100.000 l'année dernière. Le stock des vins vieux est moins important que celui de l'année dernière. Le résultat des autres départements suivra bientôt. — E. F.

Situation du vignoble du Haut-Rhin. — Le viticulteur haut-rhinois se trouve au lendemain d'une campagne très dure.

Du commencement du mois de juin jusqu'en septembre, nous avons vécu une période orageuse sans précédent, qui fut particulièrement propice au développement du Mildew. Journellement, les fusées pâragrêles éclataient dans toutes les directions et leurs petits nuages blancs nous rappelaient le tir contre avions auquel nous avons si souvent assisté, les cœurs pleins d'angoisse, pendant les heures tragiques de la Grande Guerre.

L'activité extraordinaire de nos vignerons, qui avec un entrain remarquable, ont lutté simultanément contre le Mildew, la Grêle, l'Oïdium et les chenilles de la Cochylis et de l'Eudémis, a été couronnée d'un plein succès. Le Mildew a pu être enrayé par des traitements cupriques appliqués de quatre à cinq fois, au point que les dégâts que ce fléau a pu causer étaient isolés et peu importants. Signalons qu'on est en train dans nos régions d'abandonner les systèmes différents de pulvérisateurs anciens à pompe ou à diaphragme, pour adopter les appareils modernes travaillant sous pression d'air. — On a reconnu que la pulvérisation du liquide est bien plus fine et que le jet est infiniment plus puissant si l'appareil se trouve sous une pression de 6-8 kilos, qu'en opérant avec des pulvérisateurs anciens qui font un travail incontestablement médiocre. Le petit propriétaire charge généralement ses appareils au moyen d'une pompe, qui fait partie ou qu'il fixe sur sa voiture. Les exploitations viticoles plus importantes, au contraire, opèrent en chargeant leurs bidons par moyen de bouteilles d'air comprimé. Certains propriétaires achètent les bouteilles chargées prêtes à servir, pendant que d'autres d'une façon plus économique ont installé des compresseurs chez eux, ce qui réduit les frais sensiblement. La commune d'Ammerschwihr a même installé un compresseur public géant qui permet de charger

une vingtaine de bouteilles à la fois. Tout cela prouve qu'on a très bien compris qu'une forte pression est indispensable dans nos vignes à taille élevée, si le jet pulvérisé doit bien atteindre toutes les grappes, voire aussi celles qui se trouvent sous le feuillage.

L'Oïdium menaça un certain moment surtout les plantations de Riesling. Des soufrages répétés bien appliqués sont cependant arrivés à arrêter cette invasion, sans que des manquants aient été causés. Les dernières générations de la Cochylis et de l'Eudémis enfin qui causent souvent le plus grand mal aux grappes en train de mûrir ont été combattues par des arrosages individuels des raisins à la bouillie nicotinisée, procédé qui promet des résultats certains à la condition d'être faits minutieusement.

La grêle s'annonça à trois reprises. Une première fois, quelques pertes ont été causées, juste au moment où la commune manquait de fusées. Bien qu'il soit difficile d'être très affirmatif, concernant le succès du tir paragrêle, les apparences permettent plutôt d'être optimiste.

Le rendement de la récolte a donné entière satisfaction à Riquewihr, comme d'ailleurs dans tout le Haut-Rhin. La quantité a même dépassé les prévisions et a atteint à peu près celle de 1929. Les moûts de chasselas ont un peu plus d'acidité que ceux de l'année dernière, mais leur degré densimétrique était plutôt supérieur que celui du même cépage de l'année précédente. Il est à prévoir que les vins nouveaux courants de cette année feront autour de 9°. Rien de précis ne saurait être dit sur la qualité des vins de crus qui se trouvent en pleine fermentation à cette heure. Des degrés très intéressants du Pèse-Moûts ont cependant été établis sur des Riesling, des Traminer et surtout sur des Tokay. Un vin de ce dernier cépage qui a poussé sur la fameuse côte du « Sporen » de Riquewihr promet par exemple de faire un vin de plus de 14°.

La demande a été très forte dans les Hybrides rouges Oberlin, qui font un degré assez élevé, qui sont de gros teinturiers, mais qui ont beaucoup d'acidité. Riquewihr n'en a que très peu, mais les environs et aussi la plaine en ont vendu des quantités appréciables au commerce des départements transvosgiens limitrophes à des prix variant entre 150 et 180 francs l'hectolitre nu pris à la propriété. Les affaires en vins blancs nouveaux sont assez animées au cours de fr. 180 à 200 l'hectolitre pour les chasselas et grands Ordinaires et de frs 300 à 400 l'hectolitre selon qualité pour les cépages fins.

Les chantiers de vins vieux sont à peu près nuls à la propriété. Leurs prix plutôt fictifs sont de fr. 240 à 280 l'hectolitre.

En récapitulant, établissons que nous nous trouvons, chose qu'on n'a jamais vue, au lendemain de trois très bonnes années 1928-1929 et 1930.

Que nous réservera 1931 ? — F.-E. Hugel, *Maire de Riquewihr.*

Les relations économiques franco-espagnoles. — Le 14 octobre 1930 se sont ouvertes, à Madrid, des négociations en vue de la conclusion d'une nouvelle convention franco-espagnole.

En raison de l'importance de ces négociations et dans un but de sauvegarde des intérêts viticoles français, au nom de la Confédération Générale des Vignerons, M. Coste, Président, avait adressé, le 7 octobre dernier, aux Présidents des Groupes Viticoles Parlementaires et à M. Fernand David, Ministre de l'Agriculture, M. Germain Martin, Ministre du Budget et M. Manaut, sous-secrétaire l'Etat à l'Intérieur, le télégramme suivant :

« Au nom de la Confédération Générale Vignerons, vous prie intervenir façon « pressante auprès Gouvernement pour qu'il donne à délégation française à « Conférence Madrid instructions impératives en vue s'opposer d'une manière « absolue à toute demande de modification à article 4 de la loi 1er janvier 1930 « et du règlement administration publique en assurant exécution et insister « avec toute énergie nécessaire pour que soit admis principe surtaxe change « dans aménagement tarif douanier régissant vins espagnols ».

*
* *

Les négociations, ouvertes à Madrid, ont donné lieu à un communiqué en date du 13 octobre, à Paris.

D'après ce communiqué, la loi sur les vins du 1er janvier 1930, ayant fait baisau cours de cette période ; le prix de 6 francs le degré n'était pas séduisant pour mesure de représailles, aurait frappé de tarifs prohibitifs nos importations d'automobiles, bicyclettes, parfums, fourrures, pneumatiques, tissus, etc... Il serait résulté de là que de favorable, la balance commerciale nous serait devenue défavorable.

La situation est tout autre.

La réduction des importations de vins d'Espagne pendant le premier semestre de 1930 a eu pour cause essentielle la baisse formidable des vins en France au cours de cette période ; le prix de 6 francs le degré n'était pas séduisant pour les vendeurs espagnols. La preuve en est, que le prix des vins s'étant maintenant relevé par suite du déficit de la récolte, les importations de vins d'Espagne ont repris avec intensité au grand préjudice de nos vignerons, dont les vins ne trouvent plus d'acheteurs.

La loi du 1er janvier 1930 n'entrave donc pas les importations, beaucoup trop considérables, des vins étrangers, mais elle n'en est pas moins violemment attaquée parce qu'elle gêne le commerce interlope qui combinait les vins malades avec les vins médecins.

Quant à la baisse de nos exportations industrielles en Espagne, elle s'est manifestée bien avant le relèvement du tarif espagnol en juillet ; elle a été déterminée par la baisse de la peseta. Le client espagnol qui, il y a 18 mois pouvait acheter une conduite intérieure française pour 7.000 pesetas, doit payer maintenant 13.000 ; les ventes ont nécessairement diminué.

Quant au relèvement du tarif espagnol, il n'a eu nullement le caractère d'une mesure de représailles à l'égard de la France ; c'est une mesure de défense de la peseta. Le gouvernement espagnol cherche par la réduction ou même la quasi-impossibilité de faire des achats à l'étranger, à empêcher les exportations de numéraire. Ce relèvement de tarif vise, du reste, les importations de toute provenance.

Ajoutons que les mesures prises par le gouvernement espagnol ont été inefficaces ; la peseta a continué de baisser, ce qui, beaucoup mieux qu'un tarif de douane met obstacle aux importations dans ce pays, tandis que cette baisse, favorisant les exportations espagnoles, met actuellement dans une situation critique, non seulement la viticulture, mais aussi nombre d'industries françaises et rend indispensable une surtaxe de change. — Gustave Coste, *Président de la C. G. V.*

*
* *

A la suite de la réunion du Conseil d'Administration tenue à Nîmes le 12 octobre, le Président, M. Gustave Coste, a adressé aux Ministres intéressés la lettre ci-dessous :

Nîmes, le 13 octobre 1930,

Monsieur le Président du Conseil des Ministres,
Monsieur le Ministre de l'Agriculture,
M. le Ministre du Budget,
M. le Ministre du Commerce,
Monsieur le Ministre des Finances,

La dépréciation de la peseta et les pratiques de dumping de certains pays ont déterminé une véritable ruée du commerce sur les vins étrangers qui peuvent être obtenus à 20 ou 25 % au-dessous des prix cotés en France. Cet envahissement du marché par les vins étrangers paralyse complètement à l'heure actuelle les transactions sur les vins de la récolte française ; les vignerons ne trouvent plus leurs acheteurs habituels, qui font maintenant leurs achats au delà des frontières.

La situation des vignerons, déjà gravement éprouvés par les bas prix de la der-

nière campagne, va devenir tout à fait critique, si leur faible récolte est délaissée par le commerce.

Pour remédier à cette situation désastreuse, le Conseil d'Administration de la C. G. V. demande au Gouvernement d'adopter d'urgence les mesures suivantes :

1° Relèvement du droit de douane à 84 francs l'hectolitre au tarif minimum ;

2° Surtaxe de change en ce qui concerne les produits espagnols ;

3° Taxes compensatrices à raison du dumping pratiqué, soit sous formes de primes à l'exportation, soit sous forme de tarifs réduits ou de gratuité de transport en ce qui concerne les provenances d'Italie, de Hongrie, du Chili, de Tchécoslovaquie, d'Australie, etc...

Veuillez agréer, Monsieur, etc., etc....

On sait que les négociations ont été... interrompues, sans résultat. Elles doivent reprendre prochainement à Paris.

On mande de Madrid que le gouvernement espagnol serait très désireux de reprendre les négociations avec la France.

Mais il est à prévoir une résistance très vive de la part des industriels espagnols qui s'opposeront à toute tendance libérale de la part du gouvernement espagnol, en matière douanière. Ils demanderont vraisemblablement qu'aucun abaissement de droit ne soit consenti sur les majorations du 23 juillet et surtout qu'aucune convention ne soit conclue avec la France avant la révision de l'Arancel.

D'ailleurs, l'Espagne jouit, actuellement, par rapport à nous d'une situation avantageuse, puisque ses produits entrent librement et que même les importations de vins ne semblent avoir été touchées que dans la mesure où notre marché ne peut les absorber ; d'autre part, nos importations, réduites au minimum, permettent à l'industrie espagnole, d'imposer ses prix ; la balance des échanges est donc à l'avantage de nos voisins qui par là ,ont pu améliorer leur situation économique.

Il semble opportun pour nous de reprendre aussi tôt que possible les négociations. La conclusion d'un modus vivendi d'un an, serait susceptible de donner à la viticulture française tous apaisements puisqu'elle connaît ses possibilités de vente jusqu'à la prochaine récolte. — H. J.

Station Agronomique et Œnologique du Gard à Nîmes

Leçons et applications pratiques d'Œnologie

Une nouvelle série de Cours d'Œnologie pratique *méridionale* avec application aura lieu à la Station agronomique et Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mercredi 10 (9 heures du matin) au samedi soir 20 décembre 1930 inclus.

On y est admis sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur *le plus tôt possible*. Ils s'adressent à tous ceux qui ont à produire, à manipuler, vendre ou acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leurs métiers ou s'y perfectionner : producteurs, dirigeants de Caves coopératives, commissionnaires, courtiers, négociants, etc... Cet enseignement porte tout particulièrement sur la vinification, la conservation, l'appréciation et l'analyse, et toutes questions intéressant les vins *du Midi*.

Programme et règlement sur demandes accompagnées d'un timbre, inscriptions dans l'ordre de réception de celles-ci ; se hâter par conséquent de prendre rang.

Essai sur les lois de l'hybridation de la vigne. — C'est par erreur que la phrase : « De plus, C. 28112 est sensible au Mildiou et bien plus à l'Oïdium, qui le rend incultivable. Car si le Labrusca est légèrement sensible au Mildiou, il n'est pas touché par l'Oïdium, et le Rupestris non plus », a été insérée dans l'article de M. Ravat de notre numéro 1897 : Essai sur les lois de l'Hybridation de la Vigne. Les lecteurs voudront bien la tenir pour nulle. — (*N. D. L. R.*).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 225 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 235 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 255 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 600 fr. à 630 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 670 fr. Picolo, 660 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 80 à 2 fr. 90. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. ».

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noad, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 12 fr. » à 12 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., 1.250 à 1.265 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.400 à » fr.

Midi. — *Nîmes (17 novembre 1930). — Cote officielle :* Vins à enlever, de 18 fr. » à » fr. » le degré, vins logé de 20 fr. » à 21 fr. » le degré. Costières, de 20 fr. » à 21 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à 20 fr. le degré logé. Clairettes, de 20 à 21 fr. le degré logé. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré.

Montpellier (18 novembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. » à 18 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. le degré. Rosé, de 19 à 20 fr. Blanc de Blanc, de 19 à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (7 novembre). — Vins rouges 1930, de 18 fr. » à » fr. » le degré, enlèvement immédiat, de 19 à 20 fr. logé. Rosé, de 19 fr. » à 20 fr. le degré. Blanc, 19 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 novembre 1930. Vins nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. » suivant qualité et délai d'enlèvement avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (15 novembre 1930). — Vins, de 18 fr. » à 20 fr. » le degré, selon qualité et conditions de retiraison.

Carcassonne (15 novembre). — Récolte 1930, de 18 fr. » à 20 fr. le degré. Selon conditions, qualité et délai de retiraison.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 240 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 220 à de 240 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 380 à 400, B.-Rhin 340 à 380. Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 157 fr. » à 162 fr.; orges, 83 fr. » à 88 fr.; escourgeons, 68 fr. à 70 fr.; maïs, 70 fr. » à 77 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 63 fr. à 80 fr.; sarrasin, 70 fr. à 74 fr. »; avoines, 64 fr. » à 73 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 84 fr. 86 à » fr. ». Buenos-Ayres, 57 fr. 40 à » ». Chicago, 65 fr. 55. — Sons, 40 fr. à 46 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.; remoulages, de 45 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à »; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 250 fr. — Hollande commune, de 95 à 135 fr.; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr.; Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr.; Rosa, 90 fr. à 110 fr. Sterling, de 70 à 85 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 150 fr. à 185 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr.; luzerne, 310 fr. à 340 fr.; foin, 290 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfles du Midi, de 425 à 450 fr.; trèfles du Nord, de 425 à 475 fr.; Féveroles, de 100 à 105 fr.; sainfoin, 175 à 185 fr.; vesces, 180 fr. à 185 fr.; vescillons, 120 à 125 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 210 à 220 fr.; roux, 95 à 100 fr., jaune, 110 à 115 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 91 fr. »; d'arachide blanc extra, 83 fr. à » fr.; Coprah, 68 fr. »; Arachides courant, 60 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.350 fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 200 fr. 50 à 201 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 17 fr. ». — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr. ». — Moutons, 5 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 50. — Longe, de 11 fr. 50 à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 108 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 92 fr. 50 à 100 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 109 fr. » à 114 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 253 fr. 100 kgs; neige, 258 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins du Midi, blancs, de 400 fr. à 900 fr. — Chasselas de Moissac, de 800 fr. à 1.100 fr. — Châtaignes, de 80 à 180 fr. — Noix fraîches, de 400 fr. à 650 fr. — Poires de choix, de 400 à 1.400 fr. — Poires communes, de 170 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 450 fr. à 550 fr. — Bananes, de 550 fr. à 625 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 250 fr. à 1.000 fr. — Choux verts, 40 à 80 fr. le 100. — Girolles, de 500 à 700 fr. — Choux-fleurs, 75 à 400 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 200 à 300 fr. — Laitues de Paris, de 20 à 100 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 240 à 280 fr. — Haricots verts du Midi, de 200 à 700 fr. — Pois verts, de 400 à 550 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 50 à 180 fr. — Aubergines, de 30 à 70 fr. — Endives françaises, de 250 à 600 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.